ROT-PLOMBE
FEINKOST-
PUDDINGPULVER
in Faltschachteln unter Verwendung von besonderen Edelrohstoffen

Quarkkrem

$^1/_2$ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Grießflammeri Mandelgeschmack, 120 g Zucker, 250 g Quark, 1 Fläschchen Rot-Plombe Zitronen-Aroma.

Zubereitung: Den Grießflammeri nach Vorschrift mit Milch und 40 g Zucker kochen. Den Quark durch ein Sieb streichen, mit dem restlichen Zucker und Rot-Plombe Zitronen-Aroma verrühren. Zu trockenen Quark durch Zugabe von verquirltem Ei oder Milch geschmeidig machen. Den Rot-Plombe-Grießflammeri löffelweise unterrühren und die Krem schaumig schlagen. In eine Glasschale füllen, sehr kalt stellen. Himbeersaft oder Schokoladensoße können dazu gereicht werden. Quarkkrem frisch auftragen, da Quark leicht säuert!

Rote Grütze mit Früchten

$^1/_2$ l Wasser, 1 Päckchen Rot-Plombe Rote Grütze, 80 g Zucker, 250 g Früchte.

Zubereitung: Die Rot-Plombe Rote Grütze nach Vorschrift bereiten und steif werden lassen. Kurz vor dem Auftragen stürzen und mit frischen oder abgetropften gekochten Früchten verzieren. Auch mit einem Kranz gehackter Götterspeise umlegt, sieht die Rote Grütze sehr lecker aus.

Kirschen in Gelee

250 g frische oder gedünstete und abgetropfte Kirschen, 1 Päckchen Rot-Plombe Götterspeise Kirsch-Geschmack, 100 g Zucker, $^1/_2$ l Wasser.

Zubereitung: Die vorbereiteten Kirschen in eine Glasschale füllen. Die Rot-Plombe Götterspeise nach Vorschrift bereiten und $^3/_8$ l über die Kirschen gießen. Den Rest auf einem Teller steif werden lassen, kurz vor dem Auftragen mit einer Gabel schlagen und zum Verzieren verwenden. Hübsch sieht es auch aus, wenn ein Kranz von Mandelscheibchen obenauf gestreut wird. Eine Vanillesoße, zubereitet aus Rot-Plombe Soßenpulver Vanille-Geschmack, paßt gut dazu.

REZEPTDIENST DER
KONSUM-NÄHRMITTELWERKE
ERFURT

Bearbeitet vom Verlag für die Frau, Leipzig C 1

VEB Ratsdruckerei Dresden III/9/3 1054 1000,0 1798
Gen.-Nr. Rs 5075/54

ROT-PLOMBE
Rezeptdienst

II. FOLGE

KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

ROT-PLOMBE
PUDDINGPULVER
in reicher Auswahl, abgefüllt in geschmackvollen Beuteln u. Faltschachteln

ROT-PLOMBE
SOSSENPULVER
Mandel-, Schokolade-,
Vanille- und Sahne-Geschmack

Milch zufügen. Den Teig mit der Hand gut durcharbeiten, in 24 gleich große Stücke teilen, Kugeln formen, auf gefettetem, leicht mit Mehl bestäubtem Blech bei Mittelhitze hellgelb backen. Je 2 der entstandenen Halbkugeln aufeinanderpassen, wenn nötig, die Ränder ein wenig verschneiden. Damit die Kugeln gut stehen, unten glattschneiden. Wird das Gebäck auf der Unterseite noch leicht ausgehöhlt, geht mehr Krem hinein. Zur Glasur Staubzucker und Kakao mischen und sieben. Das Eiweiß ein wenig verrühren, nicht schlagen. Nach und nach den Staubzucker zufügen. Mit Glasur die Oberteile der Kugeln überziehen. Zur Füllung das Rot-Plombe Puddingpulver in ein wenig Milch anquirlen, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Feuer nehmen, das Puddingpulver zugießen und unter flottem Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen, Butter und Eigelb zufügen und ganz glatt verarbeiten, in den Spritzbeutel füllen, die unglasierten Hälften bespritzen und mit einer glasierten Hälfte bedecken.

Gefüllte Ringe

Teig: 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillin-Zucker, 50 g Zucker, 50 g Schmalz, 100 g Kunsthonig, 3 Eßlöffel Milch. Füllung: Marmelade, Staubzucker zum Besieben

Zubereitung: Mehl und Rot-Plombe Backstolz mischen, auf das Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen. Salz, Rot-Plombe Vanillin-Zucker und Zucker auf den Rand streuen, das Schmalz in Flöckchen darauf verteilen. Den flüssigen, aber völlig erkalteten Kunsthonig mit der Milch verrühren, in die Vertiefung gießen. Von der Mitte aus die Zutaten verrühren, dann den Teig kneten. Auf bemehltem Brett ausrollen, Ringe ausstechen und auf gefettetem Blech bei starker Hitze etwa 10 Minuten backen. Je einen Ring auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen, einen zweiten Ring daraufsetzen. Die gefüllten Ringe dick mit Staubzucker besieben.

Süße Sternchen

Teig wie für gefüllte Ringe bereiten, Sternchen ausstechen, mit Milch streichen, bestreuen und backen.

Lebkuchenherzen

300 g Honig, 75 g Zucker, 500 g Mehl, 20 g Kakao, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz, 1 Ei oder 4 Eßlöffel Öl, 1 Zitrone, 4 bis 6 Eßlöffel schwarzer Kaffee.

Zubereitung: Honig und Zucker zusammen erhitzen. Mehl, Kakao und Rot-Plombe Backstolz mischen und sieben. Das Lebkuchengewürz zufügen. Unter den abgekühlten Honig Ei oder Öl, den Saft und die geriebene Schale der Zitrone geben. Das Mehl löffelweise zufügen, ebenso den Kaffee. Den gut durchgearbeiteten Teig, kühl gestellt, 2 Stunden ruhen lassen, dann etwa 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und bei starker Hitze 10 bis 12 Minuten backen. Durch Bestreichen mit verquirltem Ei vor dem Backen bekommen die Herzen einen schönen Glanz. Nach dem Backen mit Zuckerglasur verzieren.

Sahnepudding mit Kirschen

1/2 l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Sahne-Geschmack, 50 g Zucker, 500 g gedünstete Kirschen, 10 g Maisstärkepuder.

Zubereitung: Von 1/2 l kalter Milch 6 Eßlöffel abnehmen und darin das Rot-Plombe Puddingpulver anquirlen. Die übrige Milch zusammen mit dem Zucker (2 gehäufte Eßlöffel) zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen, das Rot-Plombe Puddingpulver hineingießen, aufkochen, in der Form steif werden lassen. Auf einen kalt abgespülten Teller stürzen, mit den abgetropften Kirschen umlegen. Den Kirschsaft aufkochen, den kalt angerührten Maisstärkepuder hineinrühren, aufkochen, erkaltet zu dem Pudding reichen.

Schokoladen-Zwieback-Pudding

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver für einen Schokoladen-Pudding mit gehackten Mandeln, 1/2 l Milch, 50 g Zucker, 8 Zwiebäcke. Zutaten zur Soße: 1/2 l Milch, 25 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zubereitung: Den Pudding nach Vorschrift kochen, die knappe Hälfte der Masse in eine kalt ausgespülte Form gießen, mit Zwiebäcken belegen, den Rest Pudding obenauf gießen, erstarrt stürzen und mit Vanille-Soße auftragen.

ROT-PLOMBE
GRIESS-SPEISEN
Rote Grütze Himbeer-Geschmack
Grießflammeri Sahne-Geschmack
Grießflammeri Mandel-Geschmack
besonders nahrhaft

recht gleichmäßig wird. Die restliche Krem in den Spritzbeutel füllen. Erst die Oberfläche, dann den Rand der Torte bespritzen, zuletzt die Schokoladenplätzchen schräg auflegen. Die Torte sehr kalt stellen, damit die Krem ganz fest wird.

Sandtorte mit Früchten

Teig: 125 g Margarine, 125 g Mehl, 2 bis 3 Tropfen Rot-Plombe Rum-Aroma, 125 g Zucker, 2 Eier. Belag: $^1/_4$ l Milch, 50 g Zucker, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Butter, je 250 g gedünstete Aprikosen und Kirschen. Guß: $^1/_4$ l Apfelsaft oder -wein, 50 g Zucker, 5 Blatt Gelatine.

Zubereitung: Die Margarine sahnig rühren, löffelweise das gesiebte Mehl zufügen. Erst wenn es aufgebraucht ist, nach und nach den Zucker, die verquirlten Eier und das Rot-Plombe Rum-Aroma unterrühren. Den Teig so lange bearbeiten, bis er schwer reißend vom Löffel fällt. Die Springform auf dem Boden und am Rand mit gefettetem Butterbrotpapier auslegen, den Teig einfüllen, breitstreichen, bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen und in der Form erkalten lassen. Den Rand von der Form lösen, das Papier abziehen, den Tortenboden auf der Oberfläche geradeschneiden, dann den Papierstreifen wieder um den Rand legen und die Form wieder um den Tortenboden schließen. Aus Milch, Zucker und dem Rot-Plombe Puddingpulver einen Pudding kochen, die Butter unter die heiße Masse rühren, ein wenig abkühlen lassen und zwei Drittel davon auf den Sandboden streichen. Die gut abgetropften Früchte auf der Krem hübsch anordnen und den Rest Krem an den Rand spritzen. Apfelsaft und Zucker aufkochen, die gewaschene Gelatine darin auflösen. Den Guß kurz vor dem Steifwerden über die Früchte verteilen. Bis zum Auftragen kalt stellen, dann den Rand der Springform abnehmen, das Papier vorsichtig wieder ablösen und die Sandtorte auf die Platte heben.

Marmorkuchen

500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 150 g Margarine, 180 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillin-Zucker, $^1/_4$ l Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier, 20 g Kakao.

Zubereitung: Das Mehl mit dem Backstolz mischen und sieben. Die Margarine sahnig rühren, löffelweise Zucker, Eier und Gewürz zufügen, ebenso Mehl und Milch. 3 Eßlöffel Milch zurückbehalten. Die Hälfte des gut durchgearbeiteten Teiges in eine andere Schüssel geben, Kakao, den Rest Milch, nach Wunsch auch 1 Eßlöffel Zucker zufügen und so lange bearbeiten, bis der Teig gleichmäßig gefärbt ist. Die Backform fetten, mit Mehl oder gesiebten Semmelbröseln ausstreuen, abwechselnd hellen und dunklen Teig in die Form geben, obenauf glattstreichen und bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Der Kuchen kann nach dem Backen mit Staubzucker besiebt oder glasiert und für ein sehr festliches Aussehen mit Mandelscheiben belegt werden.

Feiner Kastenkuchen (Bischofsbrot)

250 g Weizenmehl, $^1/_2$ Päckchen Backstolz, 100 g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillin-Zucker, 100 g Zucker, 2 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 125 g Rosinen, 30 g Zitronat, 50 g Schokolade.

Zubereitung: Mehl und Backstolz miteinander mischen und sieben. Die Margarine sahnig rühren, Salz und den Rot-Plombe Vanillin-Zucker zufügen, löffelweise Mehl, Zucker, die verquirlten Eier und Milch zu der Margarine geben. Den Teig rühren, bis er glatt und glänzend ist und schwer reißend vom Löffel fällt. Die verlesenen, gewaschenen und trockengetupften Rosinen, das Zitronat und die Schokolade, beides kleinwürfelig geschnitten, unter den Teig mengen. Eine Kastenform mit gefettetem Papier auslegen, den Teig einfüllen und bei knapper Mittelhitze mindestens 60 Minuten backen. Nicht zu frisch anschneiden.

Kremkugeln (Mohrenköpfe)

Teig: 300 g Mehl, $^1/_2$ Päckchen Backstolz, 100 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Vanillin-Zucker, $^1/_2$ Fläschchen Rot-Plombe Bittermandel-Aroma, 1 Ei, 2 Eßlöffel Milch. Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßlöffel Kakao, 1 Eiweiß. Füllung: $^1/_4$ l Milch, 50 g Zucker, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Sahne-Geschmack, 25 g Butter, 1 Eigelb.

Zubereitung: Mehl und Backstolz mischen und sieben. Die Margarine sahnig rühren, nach und nach Zucker, Salz, Rot-Plombe Vanillin-Zucker, Rot-Plombe Bittermandel-Aroma, Ei, Mehl und

ROT-PLOMBE
BACKSTOLZ
das zuverlässige Backpulver

ROT-PLOMBE
HIRSCHHORNSALZ UND POTTASCHE
in Flaschen für die Weihnachtsbäckerei

ROT-PLOMBE
SPEISE- UND BACKAROMEN
in handlichen Haushaltflaschen zu $2^1/_2$, 10 und 30 g Füllgewicht in vielen Geschmacksarten

ROT-PLOMBE
VANILLIN-ZUCKER
besonders fein und ergiebig

Gemeinsam haben wir alle gearbeitet, um unser Leben schöner und reicher zu gestalten. Auch wir sind jetzt in der Lage, die Forderung unserer Frauen nach neuen und guten Pudding- und Soßenpulvern aus besten Rohstoffen zu erfüllen. Dieser Rezeptdienst wird Anregungen für eine vielseitige Verwendung unserer bekannten Rot-Plombe-Erzeugnisse als Nachtisch oder bei der Herstellung leckerer Backwaren geben.

Sollten Sie noch andere Rezepte mit den Rot-Plombe-Erzeugnissen ausprobiert haben, die noch nicht veröffentlicht worden sind, so bitten wir Sie, uns diese einzusenden. Wir werden sie bei Verwendbarkeit honorieren und in den weiteren Folgen unseres Rezeptdienstes veröffentlichen.

Unser ROT-PLOMBE-Fabrikationsprogramm

Puddingpulver in Beuteln
in den Geschmacksarten: Orange, Vanille, Zitrone, Himbeer, Sahne-Vanille, Sahne, Mandel, „Fruko" Himbeer

Puddingpulver in Faltschachteln
in den Geschmacksarten: Arrak, Punsch, Rum, Sahne mit Rosinen, Sahne mit gehackten Mandeln, Puddingpulver für einen Schokoladen-Pudding, Puddingpulver für einen Schokoladen-Pudding mit gehackten Mandeln, Puddingpulver für einen Schokoladen-Pudding mit gemahlenem Bohnenkaffee, Puddingpulver für einen Schokoladen-Pudding mit Orange-Geschmack, Puddingpulver für Mokka-Pudding mit Sahne-Geschmack und gemahlenem Bohnenkaffee

Soßenpulver in den Geschmacksarten: Sahne, Mandel, Vanille, Schokolade

Kaltschalepulver: Aprikose- und Zitrone-Geschmack, Himbeer-Geschmack mit Rosinen

Grießflammeri: Mandel- und Sahne-Geschmack

Rote-Grütze-Grieß: Himbeer-Geschmack

Götterspeise: Aprikose-, Kirsch- u. Waldmeister-Geschmack

Backstolz: das zuverlässige Backpulver

Vanillin-Zucker; besonders fein und ergiebig

Speise-Aromen: in Flaschen zu $2^1/_2$, 10 und 30 g Füllgewicht, in den Geschmacksarten: Arrak, Vanille, Bittermandel, Butter, Rum, Zitrone

Hirschhornsalz: Backsalmiak in Fläschchen

Pottasche: Trieb für Pfefferkuchen

Natron **Einmachpulver:** (Benzoesäure)

Ganz vergnügt ist unsere junge Hausfrau! Torte und Pudding sind ausgezeichnet geraten. Wie hat sie das nur gemacht? Das möchten Sie sicher gern wissen! Nun ganz einfach: Sie besorgte sich in ihrer Einkaufsstätte alles, was sie zum Backen und für die süße Speise brauchte. Die Auswahl war so groß, daß sie erst ein wenig überlegen mußte, was ihren Leckermäulern wohl am besten schmecken würde. Aber bald hatte sie sich entschlossen, und wir erzählen Ihnen genau, was gebraucht wird, um auch so verlockendes Backwerk und solch feine süße Speisen mit Rot-Plombe-Erzeugnissen machen zu können.

Konfitürentorte

Teig: 500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 1 Prise Salz, 1 Fläschchen Rot-Plombe Bittermandel-Aroma, 150 g Margarine, 150 g Zucker, 2 Eier, 12 Eßlöffel Milch. Füllung: 300 g Sauerkirsch- oder Orangenkonfitüre. Glasur: 100 g saures Apfelgelee, 200 g Staubzucker, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel Zitronensaft. Krem zum Bespritzen: $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 50 g Butter.

Zubereitung: Das Mehl mit dem Päckchen Backstolz mischen und sieben, das Salz und Rot-Plombe Bittermandel-Aroma dazugeben. Die Margarine oder Butter sahnig rühren, löffelweise Zucker und die gequirlten Eier zufügen, ebenso Mehl und Milch. Alles sehr gründlich durcharbeiten. Den schwer reißenden Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte oder ausgebröselte Form füllen. Backzeit bei Mittelhitze etwa 50 Minuten. Nach 1 bis 2 Tagen die Oberfläche abschneiden und ringsum verschneiden, so daß eine kleine Scheibe entsteht. Den Boden quer durchschneiden. Die kleine und die beiden großen Scheiben mit Konfitüre zusammensetzen. Die Torte mit dem erwärmten Apfelgelee bestreichen. Zur Glasur den Staubzucker sieben. Das Eiweiß verrühren, den Staubzucker allmählich zusetzen und tropfenweise auch das heiße Wasser und den Zitronensaft. Mit der Glasur die Torte überziehen und fest werden lassen. Zur Krem in ein wenig kalter Milch das Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack anrühren. An die restliche Milch den Zucker geben, aufkochen, vom Feuer nehmen, das Puddingpulver zugießen und unter Umrühren aufkochen lassen. Die Butter in die heiße Masse geben und rühren, bis sie erkaltet ist, dann die Torte damit bespritzen.

Butterkremtorte

Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 10 bis 12 Eßlöffel Milch, 400 g Mehl, knapp 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 100 g Margarine. Butterkrem: $^1/_2$ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Mandel-Geschmack, 100 g Staubzucker, 200 g Margarine oder Butter, 1 bis 2 Tropfen Rot-Plombe Rum-Aroma. Verzierung: 16 kleine runde Mürbeteigplätzchen, Schokoladenglasur aus 100 g Staubzucker, 15 g Kakao und 1 Eiweiß.

Zubereitung: Eier, Zucker, Rot-Plombe Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Milch und das mit dem Backstolz gesiebte Mehl zufügen. Die inzwischen zerlassene Margarine ausgekühlt dazugeben und den Teig kräftig rühren. Eine Springform fetten und bröseln, den Teig so einfüllen, daß in der Mitte keine Erhöhung, sondern eher eine Vertiefung ist. Bei Mittelhitze etwa 50 Minuten backen. Die Torte nach einem oder zwei Tagen zweimal quer teilen. Die tadellos glatte Unterseite als Oberfläche verwenden. Das Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver mit etwas kalter Milch anquirlen. Die restliche Milch mit dem Zucker kochen und das Puddingpulver unter Rühren hinzugeben und aufkochen lassen. Während des Auskühlens umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren, 2 Tropfen Rot-Plombe Rum-Aroma zufügen und den Pudding lauwarm unterziehen. Mit einem Drittel der Krem zwei Tortenböden bestreichen, zusammensetzen, den dritten obenauf legen. Auf die Mitte ein Tellerchen legen, die Rundung mit einem Messer einritzen. Dieses Mittelteil mit Schokoladenglasur – das Eiweiß verrühren und den mit dem Kakao gesiebten Staubzucker löffelweise zufügen – bestreichen, ebenso die 16 kleinen Mürbeteigplätzchen glasieren. Die noch vorhandene Krem in Hälften teilen. Die eine zum Bestreichen verwenden. Nun die Torte in Stücke einteilen, damit die Garnitur